

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет ветеринарной медицины
Паразитологии, всэ и зоогигиены



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Шевченко А.Н.
(протокол от 18.07.2024 № 10)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 4 года

Объем:
в зачетных единицах: 10 з.е.
в академических часах: 360 ак.ч.

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра паразитологии, всэ и зоогигиены
Меренкова Н.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 №939, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Работник в области ветеринарии", утвержден приказом Минтруда России от 12.10.2021 № 712н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
---	--	-----------------------	-----	------	---------------------------------

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - обучение современного обучающегося теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и технического сырья животного происхождения предусматривающей решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть;
- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства..

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ОПК-1 способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ОПК-1.1 обеспечивает порядок определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ОПК-1.1/Зн1 Знать порядок определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных .порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Уметь:

ОПК-1.1/Ум1 Уметь обеспечивать порядок определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных. порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов сырья и убоя, осмотра, необходимого для лабораторных исследований и ветеринарно-санитарной оценки

Владеть:

ОПК-1.1/Нв1 Владеть порядком обеспечения биологического статуса и других нормативных показателей организма, необходимых для лабораторного исследования и ветеринарно-санитарной оценки

ОПК-1.2 обеспечивает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Знать:

ОПК-1.2/Зн1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Уметь:

ОПК-1.2/Ум1 Уметь обеспечивать порядок проведения ветеринарной-экспертизы меда, молока и молочных продуктов. растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе проведение осмотра, необходимых лабораторных исследования и ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Владеть:

ОПК-1.2/Нв1 Владеть навыками обеспечения порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, осмотра необходимых лабораторных исследований, вет-сан оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

ОПК-1.3 обеспечивает порядок определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Знать:

ОПК-1.3/Зн1 Знать порядок определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Уметь:

ОПК-1.3/Ум1 Уметь обеспечивать порядок определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Владеть:

ОПК-1.3/Нв1 Владеть порядком определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ОПК-5 способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

ОПК-5.1 способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

Знать:

ОПК-5.1/Зн1 знать учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

Уметь:

ОПК-5.1/Ум1 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

Владеть:

ОПК-5.1/Нв1 Владеть способностью оформлять документацию с использованием специализированных баз данных

ОПК-5.2 способен подготовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Знать:

ОПК-5.2/Зн1 Знать как подготовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя

Уметь:

ОПК-5.2/Ум1 уметь подготовиться по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя

Владеть:

ОПК-5.2/Нв1 владеть способностью оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием специализированных баз данных деятельности

ОПК-5.3 способен оформить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Знать:

ОПК-5.3/Зн1 Знать оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы подтверждающих опасность и безопасность меда, молока и молочных продуктов

Уметь:

ОПК-5.3/Ум1 Уметь оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих опасность или безопасность меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы домашней, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Владеть:

ОПК-5.3/Нв1 Владеть способностью оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-П1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-П1.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого сырья в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя необходимых для лабораторных исследований ветеринарно-санитарной оценки

Владеть:

ПК-П1.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя и пищевого мясного сырья для необходимых лабораторных исследований

ПК-П1.2 производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 знать как производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов и туш животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, туш в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты

Владеть:

ПК-П1.2/Нв1 владеть способами производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов внутренних органов и тушек животных в специализированных местах и пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств

ПК-П1.3 проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 знать проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 владеть проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

ПК-П2 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения

ПК-П2.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Знать:

ПК-П2.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных, растительных продуктов, яиц домашней птицы в том числе осмотра, необходимых для лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии

Уметь:

ПК-П2.1/Ум1 уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, необходимых для лабораторного исследования, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ

Владеть:

ПК-П2.1/Вв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством РФ

ПК-П2.2 определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

Знать:

ПК-П2.2/Зн1 знать как определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

Уметь:

ПК-П2.2/Ум1 уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов

Владеть:

ПК-П2.2/Вв1 владеть определением необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда и молока на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

ПК-П2.3 осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Знать:

ПК-П2.3/Зн1 Знать как осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Уметь:

ПК-П2.3/Ум1 уметь осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и т.д. на основе данных осмотра и лабораторной диагностики

Владеть:

ПК-П2.3/Вв1 владеть осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов

ПК-П3 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПК-ПЗ.1 порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ПК-ПЗ.1/Зн1 знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований вет-сан оценки

Уметь:

ПК-ПЗ.1/Ум1 уметь проводить порядок вет-сан экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, вет-сан оценки

Владеть:

ПК-ПЗ.1/Нв1 владеть порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, осмотра и необходимых лабораторных исследований

ПК-ПЗ.2 определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

Знать:

ПК-ПЗ.2/Зн1 знать как определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Уметь:

ПК-ПЗ.2/Ум1 уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов вет-сан осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

Владеть:

ПК-ПЗ.2/Нв1 владеть определением необходимости программы проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов вет-сан осмотра и порядка проведения вет-сан экспертизы

ПК-ПЗ.3 проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований

Знать:

ПК-ПЗ.3/Зн1 знать проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

Уметь:

ПК-ПЗ.3/Ум1 уметь проводить вет-сан осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

Владеть:

ПК-ПЗ.3/Нв1 владеть проведением вет-сан осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лаб исследований

ПК-П4 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ПК-П4.1 знает методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Знать:

ПК-П4.1/Зн1 знать методы контроля безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

ПК-П4.1/Ум1 уметь знать методы биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

ПК-П4.1/Нв1 владеть методами контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

ПК-П4.2 осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды

Знать:

ПК-П4.2/Зн1 знать как осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среде

Уметь:

ПК-П4.2/Ум1 уметь осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среде

Владеть:

ПК-П4.2/Нв1 владеть умением осуществления ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, направленных на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний

ПК-П4.3 способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Знать:

ПК-П4.3/Зн1 знать то как осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

Уметь:

ПК-П4.3/Ум1 уметь осуществлять лабораторный и производственный вет-сан контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей

Владеть:

ПК-П4.3/Нв1 владеть способностью осуществления лабораторного и ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

ПК-П9 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

ПК-П9.1 современные подходы к организации исследовательской работы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Знать:

ПК-П9.1/Зн1 Знать современные подходы к организации исследовательской работы при проведении вет-сан экспертизы мяса и продуктов убоя и тд, необходимых для лабораторных исследований, вет-сан оценки

Уметь:

ПК-П9.1/Ум1 Уметь находить современные подходы к организации исследовательской работы при проведении вет-сан экспертизы мяса и продуктов убоя и тд

Владеть:

ПК-П9.1/Нв1 Владеть навыками современного подхода к организации исследовательской работы при проведении вет-сан экспертизы мяса и продуктов убоя и тд для необходимых лабораторных исследований

ПК-П9.2 оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

Знать:

ПК-П9.2/Зн1 Знать оформление учетно-отчетной документации по результатам вет-сан экспертизы и ветеринарной санитарии

Уметь:

ПК-П9.2/Ум1 Уметь оформлять учетно-отчетной документации по результатам вет-сан экспертизы и ветеринарной санитарии

Владеть:

ПК-П9.2/Нв1 Владеть оформлением учетно-отчетной документации по результатам вет-сан экспертизы и ветеринарной санитарии

ПК-П9.3 навыками проводить эксперименты и подготовки в области и по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии документов, подтверждающих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Знать:

ПК-П9.3/Зн1 Знать навыки для проведения экспериментов и подготовки в области и по результатам вет-сан экспертизы и ветеринарной санитарии

Уметь:

ПК-П9.3/Ум1 Уметь проводить эксперименты и подготовку в области по результатам вет-сан экспертизы и ветеринарной санитарии

Владеть:

ПК-П9.3/Нв1 Владеть навыками проводить эксперименты и подготовки в области и по результатам вет-сан экспертизы и ветеринарной санитарии документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя и тд

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 5, 6, 7, 8.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Пятый семестр	72	2	35	1		16	18	37	Зачет
Шестой семестр	108	3	47	3		26	18	34	Экзамен (27)
Седьмой семестр	72	2	45	1		28	16	27	Зачет
Восьмой семестр	108	3	45	3		28	14	9	Экзамен (54)
Всего	360	10	172	8		98	66	107	81

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с результатами освоения программы

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.	20		4	6	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.	20		4	6	10	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.	18		4	4	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.	18		4	4	10	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 3. Типы перерабатывающих предприятий. Порядок приема и сдачи животных для убоя	18		4	4	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Тема 3.1. Типы перерабатывающих предприятий. Порядок приема и сдачи животных для уоя	18		4	4	10	ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий	15		4	4	7	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий	15		4	4	7	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	16		6	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	16		6	4	6	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных	16		6	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных	16		6	4	6	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 7. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении	16		6	4	6	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 7.1. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении	16		6	4	6	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое	16		4	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1

Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое	16		4	4	8	ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 9. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика	14		4	2	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 9.1. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика	14		4	2	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	9		4	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	9		4	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	9		4	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	9		4	2	3	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	9		4	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	9		4	2	3	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	9		4	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивным и веществами	9		4	2	3	ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	9		4	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	9		4	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	7		2	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 15.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи	7		2	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Раздел 16. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения	7		2	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2
Тема 16.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения	7		2	2	3	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 17. Консервирование мяса низкой температурой	7		2	2	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2
Тема 17.1. Консервирование мяса низкой температурой	7		2	2	3	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 18. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	5		2		3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1

Тема 18.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	5		2		3	ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 19. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий	8		6	2		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 19.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий	8		6	2		ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 20. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	6		4	2		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 20.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	6		4	2		ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Раздел 21. Технология кожевенного сырья	4		2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2
Тема 21.1. Технология кожевенного сырья	4		2	2	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 22. Пищевое значение и химический состав молока	4		2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2
Тема 22.1. Пищевое значение и химический состав молока	4		2	2	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 23. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока	4		2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1

Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная оценка а молока. Способы и режимы обеззараживания молока	4		2	2		ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 24. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	4		2	2		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2
Тема 24.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	4		2	2		ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии	5		2	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2
Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии	5		2	2	1	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Раздел 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства и пчеловодства	4		2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 26.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства и пчеловодства	4		2	2	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 27. Электронный документооборот в ветеринарии.	4		2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 27.1. Электронный документооборот в ветеринарии.	4		2	2	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 28. Современные аспекты ветеринарии в международном сообществе.	4		2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1

Тема 28.1. Современные аспекты ветеринарии в международном сообществе.	4		2		2	ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 29. Таможенный союз.	4		2		2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 29.1. Таможенный союз.	4		2		2	ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Раздел 30. Промежуточная аттестация	8	8				ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2
Тема 30.1. Зачет	2	2				ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П2.1 ПК-П2.2 ПК-П2.3 ПК-П3.1 ПК-П3.2
Тема 30.2. Экзамен	6	6				ПК-П3.3 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Итого	279	8	98	66	107	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи.
2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.

Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Подготовка животных к транспортировке.
2. Перевозка животных транспортом различного вида.
3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
4. Профилактика стресса у животных во время перевозки

Раздел 3. Типы перерабатывающих предприятий. Порядок приема и сдачи животных для убой

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 3.1. Типы перерабатывающих предприятий. Порядок приема и сдачи животных для убой

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Типы перерабатывающих предприятий. Правила приемки убойного скота на мясокомбинаты.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр и предубойное содержание животных.
3. Порядок подготовки, передачи скота на убой и переработку. Оформление сопроводительной документации.

Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Убой животных.
2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.
 - а) Обработка туш крупного рогатого скота.
 - б) Обработка туш свиней.
 - в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота.
 - г) Убой и первичная переработка птицы.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Организация и методика послеубойного ветеринарносанитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарносанитарная оценка продуктов убоя животных.
2. Осмотр голов.
3. Осмотр внутренних органов.
4. Осмотр желудочнокишечного тракта.
5. Осмотр туш.
6. ВСЭ тушек птицы.
7. Ветеринарное клеймение.

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных

(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных

(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания.
2. Морфологический и химический состав мяса.
3. Физические свойства мяса.
4. Факторы влияния на качество.

Раздел 7. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении

(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 7.1. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении

(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Созревания мяса. Признаки созревшего мяса.
2. Виды порчи мяса и его санитарная оценка.

Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

1. ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое.
2. Обеззараживание условно годного мяса.
3. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.

Раздел 9. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 9.1. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Классификация пищевых заболеваний.
2. Пищевые токсикоинфекции.
 - а) Сальмонеллезы.
 - б) Пищевые токсико-инфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.
 - в) Пищевые токсико-инфекции, вызываемые *Cl. perfringens*.
 - г) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *B. Cereus*.
3. Пищевые бактериальные токсикозы.
 - а) Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и 1. Классификация пищевых заболеваний.
 2. Пищевые токсикоинфекции.
 - а) Сальмонеллезы.
 - б) Пищевые токсико-инфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.
 - в) Пищевые токсико-инфекции, вызываемые *Cl. perfringens*.
 - г) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *B. Cereus*.
 3. Пищевые бактериальные токсикозы.
 - а) Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.
 - б) Пищевые отравления, вызываемые токсином *Cl. Botulinum* (ботулизм).
4. Пищевые микотоксикозы
5. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся

**Раздел 12. Ветеринарно-санитарная
экспертиза туш и органов
животных при болезнях
незаразной этиологии**

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Болезни, обмена веществ.
2. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги.
3. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс.
4. Патологические изменения в отдельных органах и тканях.
5. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.

**Раздел 13. Ветеринарно-санитарная
экспертиза туш и органов
животных при
отравлениях и при
поражении
радиоактивными
веществами**

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами.

Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
2. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.
3. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.

Раздел 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 15.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Закупки и переработка кроликов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.
5. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи.
6. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.

Раздел 16. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 16.1. Технология и гигиена¶консервирования мяса¶для хранения¶

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Методы консервирования мяса.
2. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей.
3. Способы посола и их характеристика.
4. Хранение солонины ее пороки и ВСЭ.
5. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика.

Раздел 17. Консервирование мяса низкой температурой

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 17.1. Консервирование мяса¶низкой температурой

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Способы получения холода.
2. Охлаждение мяса.
- Хранение охлажденного мяса.
3. Замораживание мяса.
- Хранение мороженого мяса.
4. Размораживание (дефростация).
5. Пороки охлажденного и мороженого мяса.
6. Ветсаннадзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.

Раздел 18. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов
(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

Тема 18.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов
(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)

1. Сырье и материалы для мясных консервов.
2. Технология мясных консервов.
3. Пороки консервов.
4. Ветсанэкспертиза при производстве баночных консервов.

Раздел 19. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий
(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

Тема 19.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий
(Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

1. Определение и классификация колбасных изделий.
2. Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве.
3. Ветсанконтроль технологических процессов производства колбасных изделий.
4. Ветсанэкспертиза колбасных изделий

**Раздел 20. Технология переработки
жира, субпродуктов и
кишечного сырь**

(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

*Тема 20.1. Технология переработки жи***ра, субпродуктов и***кишечного сы***рь**
(Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

1. Состав и свойства жирасырца.
2. Технология и гигиена
вытопки животных жиров.
3. Пороки топленого жира.
4. Классификация, пищевая
ценность и первичная
обработка субпродуктов.
5. Номенклатура и
обработка кишечного сырь.
6. Консервирование и
хранение кишечного сырь.
7. Пороки кишок

**Раздел 21. Технология кожевенного
сырь**

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

*Тема 21.1. Технология кожевенного***сырь**
(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

1. Классификация шкур.
2. Консервирование шкур и
их товарная оценка.
3. Пороки шкур, их ВСЭ и
клеймение.

**Раздел 22. Пищевое значение и
химический состав молока**

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

*Тема 22.1. Пищевое значение и***химический состав молока**
(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

1. Пищевое значение молока
и молокообразование
2. Физико-химические
свойства молока.
3. Биологические свойства
молока.
4. Технологические свойства
молока.
5. Факторы, влияющие на
состав и свойства молока.

**Раздел 23. Ветеринарно-санитарная
оценка молока.**

**Способы и режимы
обеззараживания молока
(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)**

Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

1. Требования к заготавливаемому молоку.
2. Пороки молока
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

**Раздел 24. Основы технологии
производства и
ветеринарно-санитарная
экспертиза молочных
продуктов**

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

Тема 24.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.)

1. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски.
2. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока.
3. Технология изготовления сметаны и творога
4. Основы технологии сливок и сливочного масла.
5. Технология и ВСЭ сыра.

**Раздел 25. Ветеринарно-санитарная
экспертиза рыбы при
заболеваниях
различной этиологии**

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 1ч.)

Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии

(Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 1ч.)

1. Состав и пищевая ценность мяса рыбы.
2. ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях.
3. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях
 - а) инвазионные болезни рыб, опасные для человека;
 - б) инвазионные болезни рыб, не опасные для человека
4. ВСЭ ракообразных.

Раздел 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства и пчеловодства

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 26.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства и пчеловодства

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Химический состав, классификация, пищевая ценность меда и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу и Правилам.
2. Фальсификация меда, методы ее распознавания и санитарная оценка.
3. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.
4. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.
5. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования, санитарная оценка.
6. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.

Раздел 27. Электронный документооборот в ветеринарии.

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 27.1. Электронный документооборот в ветеринарии.

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Система электронного документооборота ФГИС «ВетИС»
2. Подсистемы «ВетИС», их назначение.
3. Ответственность за хранение и выдачу ветеринарных сопроводительных документов.

Раздел 28. Современные аспекты ветеринарии в международном сообществе.

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 28.1. Современные аспекты ветеринарии в международном сообществе.

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Требования международных стандартов для пищевых производств по переработке животноводческой продукции.
2. Концепции МЭБ.
3. Кодекс «Алиментариус».
3. Кодекс «Наземных животных», кодекс «Водных животных»

Раздел 29. Таможенный союз.

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Тема 29.1. Таможенный союз.

(Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

1. Таможенный союз.
Участники и цели образования.
2. Основные нормативные документы ТС. ТР ТС, их цель и назначение.
3. Понятие ГОСТ, ТУ, СПО. Требования Российских и международных стандартов. Основные стандарты, используемые на пищевых производствах

**Раздел 30. Промежуточная аттестация
(Внеаудиторная контактная работа - 8ч.)**

Тема 30.1. Зачет
(Внеаудиторная контактная работа - 2ч.)
Зачет

Тема 30.2. Экзамен
(Внеаудиторная контактная работа - 6ч.)
Экзамен

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Как называется комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных?

- 1) ветеринарная санитария
- 2) ветеринарно-санитарная экспертиза
- 3) ветеринарно-санитарные меры
- 4) ветеринарно-санитарные требования

2. Какой документ удостоверяет качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа?

- 1) ветеринарное свидетельство
- 2) удостоверение качества и безопасности
- 3) товарно-сопроводительные документы
- 4) ветеринарное регистрационное удостоверение

3. Какие продукты осматриваются в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы?

1. Только мясо
2. Только молочные продукты
3. Мясо, молоко, рыба и мед
4. Только корма для животных

4. Какой документ необходимо оформить после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукта?

1. Сертификат соответствия

2.Ветеринарное свидетельство

3.Декларация о соответствии

4.Лицензия на продажу

5. Каковы последствия обнаружения некачественного продукта во время ветеринарно-санитарной экспертизы?

1.Продукт упаковывается и отправляется в розницу

2.Продукт помечается как «органический»

3.Продукт уничтожается или перерабатывается

4.Продукт хранится до повторной проверки

6. Какой специалист проводит ветеринарно-санитарную экспертизу?

1.Ветеринарный врач

2.Пищевой инженер

3.Биолог

4.Сельскохозяйственный специалист

Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

1) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

2)ветеринарное свидетельство (форма № 1)

3)ветеринарное свидетельство (форма № 2)

4)ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

2. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо-перерабатывающие предприятия?

1.ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

2.ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)

3.ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования

4.ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

Раздел 3. Типы перерабатывающих предприятий. Порядок приема и сдачи животных для убоя

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какой срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое?

1)6-8 ч

2)4-10 ч

3)5 ч

4)12 ч

2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

1.форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков

2.только по степени развития скелетных мышц

3.толщиной кожи

4.только по выступлениям остистых отростков позвонков

Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

1. живой массе
2. убойной массе
3. убойному выходу
4. живой массе и убойному выходу

2. Какие Общие требования к забою животных?

1. должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
2. должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
3. должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
4. должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое нутровки туш?

1. процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2. процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
3. процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
4. процесс снятия шкуры

2. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

1. живой массе
2. убойной массе
3. убойном выхода
4. живой массе и убойном выхода

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что служит основным источником нитратов в сырье и продуктах питания?

- 1) несоблюдение технологий
- 2) нарушение условий хранения
- 3) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

2. Чем называют все части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, нижних частей конечностей и внутренних органов?

1. субпродукты
2. мясо

3. кости

**Раздел 7. Изменения,
происходящие в мясе
после убоя
и при хранении**

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Когда наступает посмертное окоченение у крупного рогатого скота после убоя?

1.3-5 часов

2.30-60 минут

3.6 часов

4.20 минут

2. Когда наступает посмертное окоченение у птицы после убоя?

1.3-5 часов

2.30-60 минут

3.6 часов

4.20 минут

**Раздел 8. Ветеринарно-санитарная
экспертиза туш и органов
животных при
вынужденном убое**

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. В каком порядке при экстренном убое животных проводят ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя?

1. в том же порядке

2. не проверяют внутренние органы

3. не исследуют массеторы

**Раздел 9. Пищевые токсикозы
и токсикоинфекции и их
профилактика**

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какие формы сальмонелл относят к неподвижным?

1. S. pullorum

2. S. typhi

3. S. gallinarum

2. Как называется способность исследуемого вещества отрицательно действовать на развивающиеся эмбрионы?

1. тератогенное действие

2. гонадотоксическое действие

3. мутагенное действие

4. эмбриотоксическое действие

5. канцерогенное действие

3. Как называется выраженная в мг/кг доза яда, которая при одно-кратном или многократном воздействии вызывает явные, но обратимые изменения жизнедеятельности?

1. среднесмертельная доза

2. минимальная токсическая

3. минимально действующая или пороговая доза

4. нетоксическая

5. абсолютно смертельная

4. Как называется максимально переносимая доза ядовитого вещества, выраженная в мг/кг, при однократном оральном, подкожном или внутривенном введении вызывающая токсический эффект без летального исхода в течение двух недель?

1. среднесмертельная доза
2. минимальная токсическая
3. минимально действующая или пороговая доза
4. нетоксическая
5. абсолютно смертельная

5. Как называется доза ядовитого вещества в мг/кг, вызывающая гибель 50 % подопытных животных при однократном, определенном способе введения (внутрь, под кожу и т.д. кроме ингаляции) в течение двух недель последующего наблюдения?

1. среднесмертельная доза
2. минимальная токсическая
3. минимально действующая или пороговая доза
4. нетоксическая
5. абсолютно смертельная

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что соответствует правилам отбора проб мяса и мясопродуктов для бактериологического анализа?

1. Две пробы мышц, Лимфатические узлы, Внутренние органы, Трубчатую кость
2. Лимфатические узлы, Трубчатую кость
3. Две пробы мышц
4. Внутренние органы, Трубчатую кость

2. Где проводят убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных?

1. в изоляторе ;
2. в карантинном отделении ;
3. на скотосырьевой базе
4. на санитарной бойне

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько срезов исследуется для определения трихинеллеза?

1. 24
2. 34
3. 44

Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каких животных направляют на санитарную бойню?
1. без документов
2. которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)
3. которые содержались в карантинном помещении
4. худых животных

Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каким документом регламентированы предельно допустимые уровни вредных веществ в мясе и мясных продуктах?
1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. ГОСТ 21237-75 - Мясо. Методы бактериологического анализа
3. ГОСТ Р 50372-92 - Мясо. Метод гистологического исследования
4. ТР ТС - 022 - 2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"

Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. При установлении на мясоптицекомбината в поступившей партии птицы, больной заразной болезнью, всю партию немедленно направляют на убой, который производят отдельно от здоровой птицы.
Какое количество от поступившей партии птицы, больной заразной болезнью, немедленно отправляют на убой?
1. 20%
2. всю партию
3. 75%
4. 90%

Раздел 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Как проводится ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя нутрий при обнаружении сальмонеллеза?

1. Тушку проваривают, пораженные органы утилизируют. При генерализованном процессе или истощении тушку вместе с внутренними органами утилизируют.

2. Тушку направляют на проварку, внутренние органы и голову утилизируют. Шкуру дезинфицируют.

3. Тушку проваривают, внутренние органы утилизируют.

4. Тушку, голову, кишечник утилизируют. Внутренние органы (сердце, печень, легкие, селезенка, почки), не имеющие поперечно-полосатой мускулатуры, выпускают без ограничений.

Раздел 16. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько баллов включает оценка мяса по свежести?

- 1) 10
- 2) 15
- 3) 20
- 4) 25

Раздел 17. Консервирование мяса низкой температурой

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько составляет норма усушки за трое суток хранения говядины 1-й категории?

- 1.0,58 %
- 2.0,63%
- 3.0,72%
- 4.0,65%

Раздел 18. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое принцип абиоза?

- 1. подавление (торможение) жизнедеятельности микроорганизмов и ферментов.
- 2. прекращение жизнедеятельности микроорганизмов и биологических процессов в мясе.
- 3. изменение нежелательного состава микроорганизмов путем замены их полезными или введением бактерицидных и бактериостатических веществ (применение молочнокислых бактерий в колбасном производстве, денитрифицирующих бактерий при посоле и др.).

Раздел 19. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что включают в себя основы технологии производства колбасных изделий?

- 1. Подготовку сырья, Механическую обработку мяса
- 2. Механическую обработку мяса, Термическую обработку
- 3. Подготовку сырья, Механическую обработку мяса, Термическую обработку

4.Подготовку сырья,Термическую обработку

Раздел 20. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое шерстные пищевые субпродукты?

1.пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и паренхиматозной тканей. К этой группе относят: ливер (сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении), язык, мозги, селезенка, почки, вымя, мясо пищевода, калтык, трахея, мясная обрезь.

2.пищевые субпродукты в виде частей пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки. К слизистым пищевым субпродуктам относят говяжьи (бараньи) рубцы с сетками и сычуги, говяжьи книжки и свиные (конские) желудки.

3.пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса. К этой группе относят: свиные и бараньи головы в шкуре, свиные ноги, говяжьи ноги и путовый сустав, конский путовый сустав, говяжьи (свиные, конские) уши, говяжьи и конские губы, свиные хвосты в шкуре.

4.пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной тканей. К этой группе относят хвосты и головы без шкуры всех видов убойных животных (кроме свиных).

Раздел 21. Технология кожевенного сырья

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. На сколько групп подразделяют шкуры?

- 1.2
- 2.4
- 3.6
- 4.8

Раздел 22. Пищевое значение и химический состав молока

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Содержание воды в молоке с средним химическим состав равно?

- 1. 84,2%;
- 2. 83,7%;
- 3. 85,4%.
- 4. 87,3%;

2. В какой форме вода присутствует в молоке?

- 1. В молоке воды нет.
- 2. Свободная и связанная;
- 3. Только свободная;
- 4. Только связанная;

3. Вода молока в которой растворены минеральные вещества и углеводы называется?

- 1. Сыворожка.
- 2. Жидкость молока;
- 3. Плазма молока;
- 4. Молочной пены;

4. Молоко какого вида животных содержит больше сухого вещества?

- 1. Овцы;

2. Коза;
3. Корова;
4. Кобыла.

5. Какой белок является специфический молоку?

1. Актин ;
2. Миозин;
3. Пепсин.
4. Казеин ;

6. Какое соотношение должна быть между казеином и сывороточными белками для альбуминового молока?

1. 1:2;
2. 2:1;
3. 2:2.
4. 1:1;

7. У каково вида животного содержание лактозы в молоке больше?

1. Овцы;
2. Корова;
3. Кобыла;
4. Коза.

8. Какой процесс не приводит к разрушению витаминов В3?

1. Кипячения.
2. Стерилизация;
3. Пастеризация;
4. Свет;

Раздел 23. Ветеринарно-санитарная оценка молока.

Способы и режимы обеззараживания молока

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько составляет кислотность в крепком кумысе?

1. 101 – 120 ОТ
2. 60 – 80 ОТ
3. 80 – 100 ОТ
4. 40 – 60 ОТ
5. 121 – 140 ОТ

2. По каким причинам происходит преждевременное скисание молока?

1. при расстройствах желудочно-кишечного тракта
2. при мастите
3. при сильном перегреве организма животного при скармливании антибиотиками
4. при развитии микроорганизмов, образующих сычужный фермент

3. К какому классу относят молоко при обесцвечивании молока менее чем за 20 минут на редуктазную пробу?

1. 4 классу
2. вне классовое
3. 1 классу
4. 2 классу
5. 3 классу

Раздел 24. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько составляет содержание жира в сливочном масле?
 1. не менее 78 %
 2. не более 70 – 72 %
 3. не менее 40 – 60 %
 4. не менее 45 – 55 %
 5. не более 60 – 70 %
2. Какое исследование можно провести без использования специального оборудования?
 1. первичное
 2. органолептическое
 3. бактериологическое
3. С помощью какого прибора проводят люминескопию?
 1. Соловей
 2. Филин
 3. Сова
4. С помощью какого анализатора молока можно определить физико-химические показатели молока?
 1. Ромашка
 2. Полынь
 3. Клевер
5. Что не является молочным продуктом?
 1. Маргарин
 2. Творог
 3. Сметана

Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Каково состояние мышц и чешуи у рыбы свежей?
 1. рыба слабо сгибается, мышцы упругие, чешуя тусклая, легко выдергивается
 2. мясо легко отделяются от костей ; чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается
 3. рыба слабо сгибается, мясо расплзается при надавливании ; чешуя тусклая, отделяется от кожи
 4. рыба не сгибается, мышцы упругие ; чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается

Раздел 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства и пчеловодства

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какой из сортов меда – тёмный, с зеленоватым или серовато-дымчатым отливом, непрозрачный или мутноватый?
 - 1) Клеверный мёд;
 - 2) Липовый мёд;
 - 3) Ивовый мед;
 - 4) Падевый мёд.
2. Чего нет в составе мёда?
 - 1) Белков;

- 2) Жиров;
- 3) Углеводов;
- 4) Воды.

3. Сколько весит 1 литр мёда?

- 1) 0,8 кг;
- 2) 1 кг;
- 3) 1,4 кг;
- 4) 2 кг.

Раздел 27. Электронный документооборот в ветеринарии.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Как называется федеральная государственная информационная система в области ветеринарии?

1. ВетИС
2. Весна
3. Плутон

Раздел 28. Современные аспекты ветеринарии в международном сообществе.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что является основной задачей ветеринарно-санитарной экспертизы?

1. Улучшение пород животных
2. Оценка качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения
3. Лечение заболеваний домашних животных
4. Продажа ветеринарных препаратов

Раздел 29. Таможенный союз.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Таможенный союз охватывает:

- 1) всю торговлю товарами между странами-членами таможенного союза;
- 2) торговлю товарами и услугами между странами-членами таможенного союза;
- 3) торговлю товарами и услугами между странами-членами и странами-наблюдателями таможенного союза;
- 4) всю торговлю товарами между странами-членами и странами-наблюдателями таможенного союза.

Раздел 30. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Пятый семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ОПК-1.1 ОПК-5.1 ОПК-1.2 ОПК-5.2 ОПК-1.3 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1 ПК-П9.1 ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П4.2 ПК-П9.2 ПК-П1.3 ПК-П2.3 ПК-П3.3 ПК-П4.3 ПК-П9.3

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарносанитарного врача.
2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы
5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.

20. Факторы, влияющие на процесс созревания

21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).

24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.

25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.

26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.

27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных

32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.

33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека

Шестой семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-1.1 ОПК-5.1 ОПК-1.2 ОПК-5.2 ОПК-1.3 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1 ПК-П9.1 ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П4.2 ПК-П9.2 ПК-П1.3 ПК-П2.3 ПК-П3.3 ПК-П4.3 ПК-П9.3

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарносанитарного врача.
2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно- санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.

20. . Факторы, влияющие на процесс созревания
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).
24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.
27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных.
31. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению.
32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE. Причины и их условия возникновения
39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.
40. Профилактика гниения мяса.
41. Биологические принципы консервирования.
42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.
43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.
44. Сублимационная сушка
45. Морфология и химия жирового сырья.
46. Виды порчи жиров.
47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца.
48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность
49. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясные субпродукты.
50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.
51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.

Седьмой семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ОПК-1.1 ОПК-5.1 ОПК-1.2 ОПК-5.2 ОПК-1.3 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1 ПК-П9.1 ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П4.2 ПК-П9.2 ПК-П1.3 ПК-П2.3 ПК-П3.3 ПК-П4.3 ПК-П9.3

Вопросы/Задания:

34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.

37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.

38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE. Причины и их условия возникновения.

39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.

40. Профилактика гниения мяса.

41. Биологические принципы консервирования.

42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.

43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.

44. Сублимационная сушка.

45. Морфология и химия жирового сырья.

46. Виды порчи жиров.

47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца

48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.

49. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясные субпродукты.

50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов

51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы

52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию

53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.

54. Предприятия по переработке убойных животных.

55. Действующие ГОСТы на мясо.

56. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных

57. Определение видовой принадлежности мяса

58. Распознавание мяса больных и здоровых животных

59. Экспертиза мяса при вынужденном убое.

60. Исследование мяса на трихинеллез.

61. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.

62. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.

63. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

64. Санитарное исследование пищевых животных жиров.

65. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.

66. Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения студентов не позднее, чем за месяц до сдачи зачета

Восьмой семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-1.1 ОПК-5.1 ОПК-1.2 ОПК-5.2 ОПК-1.3 ОПК-5.3 ПК-П1.1 ПК-П2.1 ПК-П3.1 ПК-П4.1 ПК-П9.1 ПК-П1.2 ПК-П2.2 ПК-П3.2 ПК-П4.2 ПК-П9.2 ПК-П1.3 ПК-П2.3 ПК-П3.3 ПК-П4.3 ПК-П9.3

Вопросы/Задания:

52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.

53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.

54. Предприятия по переработке убойных животных.

55. Действующие ГОСТы на мясо.

56. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных

57. Определение видовой принадлежности мяса

58. Распознавание мяса больных и здоровых животных.

59. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
60. Исследование мяса на трихинеллез.
61. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения
62. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
64. Санитарное исследование пищевых животных жиров.
65. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.
66. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы, при инфекционных болезнях.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы, при гельминтозных и незаразных болезнях.
68. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.
69. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка. 69. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда
70. Классификация меда.
71. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке.
72. Остаточные примеси в меде.
73. Оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.
74. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.
75. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав
76. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Пороки яиц.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
78. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы

79. Органолептическое исследование молока, определение его плотности и механической загрязненности.
80. Лабораторные методы определения качества молока.
81. Распознавание молока больных животных. Определение натуральности молока и некоторых примесей в нем.
82. Экспертиза молочнокислых продуктов.
83. Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.
84. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения
85. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу Р 52121-2003. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
86. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
87. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
88. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
89. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.
90. Химический состав и питательная ценность коровьего молока
91. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
92. Составные части молока и их влияние на технологическую переработку, выход и качество готовой продукции.
93. Молоко и источники его загрязнения.
94. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.
95. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Пороки молока
96. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.

97. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.

98. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.

99. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ

100. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

101. Кисломолочные продукты. Характеристика, требования действующих ГОСТов к кисломолочным продуктам.

102. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. САРБАТОВА Н. Ю. Технология переработки мяса и мясопродуктов: метод. рекомендации / САРБАТОВА Н. Ю., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 64 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=7324> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. САРБАТОВА Н. Ю. Технология переработки мяса и мясопродуктов: метод. рекомендации / САРБАТОВА Н. Ю., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 64 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=7324> (дата обращения: 16.10.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. <http://e.lanbook.com/> - Лань
2. www.programs-gov.ru - Информационный сервер по материалам федеральных целевых программ

Ресурсы «Интернет»

1. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

1 Microsoft Windows - операционная система.

2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>

2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>

3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лекционный зал

2вм

Облучатель-рециркулятор воздуха 600 - 1 шт.

Лаборатория

216вм

Р II 350/GABX/64/4.3/GB/1.44/32 - 1 шт.

Р II 350/GABX/64/4.3GB/1.44/32 - 1 шт.

РН-метр 150 - 1 шт.

адаптер питания сетевой - 1 шт.

анализатор влажности Элвиз-2 - 1 шт.
анализатор Лактан 1-4 - 1 шт.
анализатор молока "Клевер-1М" - 1 шт.
весы A&D DL-200 - 1 шт.
инкубатор Дельвотест (с набором реакт) - 1 шт.
иономер И-160МИ (с электр.ЭС и ЭССР) - 1 шт.
калориметр КФК-2 - 1 шт.
колбонагреватель ES-4110 - 1 шт.
компьютер.DERO Race P4H3.6-200G DVD+RW - 1 шт.
люминоскоп Филин - 1 шт.
микроскоп бинокул.Микмед - 1 шт.
микроскоп Биомед-3 - 1 шт.
проектор NEC VT 670G - 1 шт.
рефрактометр цифр. ATAGO PAL-3 карманный - 1 шт.
термостат - 1 шт.
фотокалориметр - 1 шт.
фотокалориметр ЭКОТЕСТ 2020 - 1 шт.
центрифуга - 1 шт.
экран на штатив - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Лабораторные занятия

Практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемого предмета, овладение ими техникой экспериментирования в соответствующей отрасли науки. Лабораторные занятия проводятся с использованием методических указаний, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;
- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;
- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной

дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскпечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его

схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

- минимизация внешних шумов;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);

- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;

- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;

- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина "Ветеринарно-санитарная экспертиза" ведётся в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются

тематическим планом рабочей программы дисциплины.